



PESCE

Baccalà gratinato

3 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
410K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Baccalà gi ammollato

40 g di Farina 0

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

PER LA SALSA

2 Scalogni

1 spicchio di Aglio

2 Filetti di acciuga

40 g di Capperi sotto sale

1 Limone bio

40 g di Pane toscano

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 rametti di Timo fresco

Peperoncino in polvere

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Sciacquate i capperi e poi metteteli in una ciotola con acqua fredda per mezzora, cambiando l'acqua 2-3 volte. Alla fine sciacquateli, asciugateli, tritateli e metteteli da parte.
- Tritate finemente l'aglio e lo scalogno e ponete il trito da parte.
- Tagliate il baccalà in pezzi di uguale grandezza, sciacquateli, asciugateli e infarinateli leggermente.
- Soffriggete in una padella i pezzi di pesce per 5-6 minuti in un filo di olio caldo, girandoli ogni tanto con delicatezza, finché saranno dorati in modo uniforme. Versate il vino e fatelo sfumare.
- Scolate il baccalà e adagiatelo su carta assorbente e poi disponetelo in una pirofila da forno, formando un solo strato.
- Preparate la salsa per la copertura. Nella padella dove avete cotto il pesce fate rosolare lo scalogno e l'aglio tritati, per circa 1-2 minuti a fiamma bassa. Unite un pizzico di peperoncino, spolverizzate con un po' di pepe appena macinato e poi lasciate cuocere per 7-8 minuti, unendo quando necessario poca acqua calda. Alla fine il composto dovrà risultare abbastanza sodo, unite le acciughe spezzettate e fatele sciogliere, quindi spegnete immediatamente.
- Spezzettate il pane, mettetelo in una ciotola insieme all'aceto e un po' di acqua; fatelo ammorbidire, strizzatelo e tenetelo da parte in una seconda ciotola capiente. Unite lo scalogno appassito, i capperi, il prezzemolo e il timo tritati finemente insieme e la scorza di limone grattugiata; regolate di sale, solo se necessario, e mescolate bene.
- Distribuite su ogni pezzo di baccalà il composto ottenuto, irrorate con un filo d'olio e mettete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 10-15 minuti. Sfornate e servite immediatamente.

Carla Marchetti